



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Sept

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 10	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EPI – Pratique professionnelle		Page	1/1
2^{ème} partie : Pâtisserie courante				

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux fabrications suivantes :

PATE LEVEE

- À partir de 400 g de pâte à brioche fournie :
 - ☞ Réaliser 8 petites brioches à tête

(Techniques évaluées : façonnage, suivi de fermentation et cuisson)

PÂTE FEUILLETÉE (cuisson réalisée par le centre)

- À partir de 750 g de pâte feuilletée à 4 tours (fournie par le centre) :
 - ☞ Abaisser, détailler et confectionner :
 - 1 galette de 6 personnes
 - 6 chaussons aux pommes

(Techniques évaluées : tourage du pâton, détaillage, présentation)

PÂTE À CHOUX (cuisson réalisée par le centre)

- À partir de ¼ de litre d'eau :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux
 - ☞ Dresser, dorer, rayer, cuire 16 salambos
 - ☞ Garnir de crème mousseline kirsch et glacer au sucre cuit

(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, garniture et glaçage)

CRÈMES

- À partir de 1 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème mousseline
 (La crème d'amandes sera fournie par le centre d'examen)

(Techniques évaluées : réalisation et cuisson de la crème pâtissière, règles d'hygiène spécifiques, réalisation de la crème mousseline, dégustation)

ENTREMETS

- À partir de 2 disques de biscuit, de sirop et de poires (fournis par le centre) :
 - ☞ Monter un poirier en cercle, poires émincées apparentes Ø 20 cm, crème mousseline au kirsch
- À partir de 250 g de pâte d'amandes :
 - Réaliser un disque pour décorer le poirier, 1 rose, 1 bouton et 3 feuilles
 - Inscription au cornet obligatoire « **Poirier** » et une bordure au choix.

(Techniques évaluées : montage de l'entremets, détaillage, écriture au cornet, façonnage de la décoration florale)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation individuelle N° 10	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	1/1

GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
PÂTE LEVÉE		
- Façonnage des brioches	0, 1, 2, 3	
- Suivi de la fermentation	0, 1, 2, 3	
- Cuisson	0, 1, 2, 3	
PÂTE FEUILLETÉE		
- Tourage	0, 1, 2, 3	
- Abaisser, détailler et décorer la galette	0, 1, 2, 3	
- Réalisation et présentation des chaussons	0, 1, 2, 3	
CRÈMES		
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3	
- Réalisation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3	
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3	
- Dégustation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3	
PÂTE À CHOUX		
- Réalisation	0, 1, 2, 3	
- Dressage des salambos	0, 1, 2, 3	
- Garniture	0, 1, 2, 3	
- Glaçage au sucre cuit	0, 1, 2, 3	
ENTREMETS		
- Montage de l'entremets	0, 1, 2, 3	
- Présentation, disque pâte d'amandes	0, 1, 2, 3	
- Modelage, présentation du décor floral	0, 1, 2, 3	
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3	
ENSEMBLE DES FABRICATIONS		
- Hygiène	0, 1, 2, 3	
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3	
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3	
TOTAL (T)		→
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63)		→

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR :

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise
1 : maîtrise insuffisante
2 : conforme aux exigences
3 : supérieur aux exigences

Sept

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation collective N° 10	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle		Page	1/1
2^{ème} partie : Pâtisserie courante				

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^o PARTIE

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
	
PÂTE LEVÉE											
- Façonnage des brioches	0, 1, 2, 3										
- Suivi de la fermentation	0, 1, 2, 3										
- Cuisson	0, 1, 2, 3										
PÂTE FEUILLETÉE											
- Tourage	0, 1, 2, 3										
- Abaisser, détailler et décorer la galette	0, 1, 2, 3										
- Réalisation et présentation des chaussons	0, 1, 2, 3										
CRÈMES											
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3										
- Réalisation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3										
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3										
- Dégustation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3										
PÂTE A CHOUX											
- Réalisation	0, 1, 2, 3										
- Dressage des salambos	0, 1, 2, 3										
- Garniture	0, 1, 2, 3										
- Glaçage au sucre cuit	0, 1, 2, 3										
ENTREMETS											
- Montage de l'entremets	0, 1, 2, 3										
- Présentation, disque pâte d'amandes	0, 1, 2, 3										
- Modelage, présentation du décor floral	0, 1, 2, 3										
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3										
ENSEMBLE DES FABRICATIONS											
- Hygiène	0, 1, 2, 3										
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3										
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3										
TOTAL (T) →											
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →											

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} EXAMINATEUR :

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise
 1 : maîtrise insuffisante
 2 : conforme aux exigences
 3 : supérieur aux exigences